

# SERGE CONQUET HÊTRE OU NE PAS HÊTRE ?

Serge Conquet, du Maxan, le secret le mieux gardé des Champs-Élysées, allie un délicat saumon, fumé au bois de hêtre, avec un Alsace blanc L'aplomb 2019 du Domaine Rieflé-Landmann. À table !



**Le Maxan**  
3 Rue Quentin-Bauchart,  
75008 Paris  
[www.rest-maxan.com](http://www.rest-maxan.com)

**Domaine Rieflé-Landmann**  
7 Rue du Drotfeld,  
68250 Pfaffenheim  
[www.riefle.com](http://www.riefle.com)



**P**ouvez-vous me décrire votre plat ?

— **Serge Conquet** : C'est un filet de saumon que nous préparons sans ajout de matières grasses, en le cuisant « minute » à la fumée de bois de hêtre. Nous l'accompagnons avec une tombée d'épinards de chez Claude et Roland Rigault, à Herblay. C'est un plat extrêmement savoureux tout en restaurant très léger.

**Pourquoi avoir choisi un blanc d'Alsace, avec ce saumon ?**

Ce vin a la particularité d'être élaboré à partir de 50 % de pinot gris et de 50 % de pinot

blanc, ce qui lui confère à la fois de la sucrosité et de la minéralité. Il s'accorde donc parfaitement bien avec les mets fumés, tels que ce saumon qui est l'un de nos plats signature. C'est l'une des seules propositions qui figurent 365 jours par an à la carte du Maxan.

**Vous avez sélectionné un millésime 2019. Vous avez pris le parti de la vivacité, en choisissant un vin assez jeune ?**

Exactement. Cela permet de contrebalancer la rondeur de ce saumon fumé et cuit « minute ». Ce vin d'Alsace jeune et gouleyant permet au plat de conserver et d'exprimer toutes ses saveurs, sans déviances de goût.

**Quand vous concevez un nouveau plat, à quel moment vous posez-vous la question de l'accord avec le vin ?**

On y pense dès le début. Quand le client commande le plat, il faut que nous puissions lui proposer les meilleurs accords possibles en fonction de ses goûts, ou bien son envie de se laisser surprendre en découvrant une nouvelle

cuvée, ou bien une appellation qu'il ne connaît pas encore.

**Les vins d'Alsace, cela vous évoque quoi, spontanément ?**

Ce sont des vins qui s'accordent très bien avec des recettes de fête comme les foies gras, ou des plats avec de longues cuissons. Ces vins ont une belle opulence qui les rend parfaits en accord avec des plats festifs et cuisinés. Un vin d'Alsace me fait tout de suite penser à Noël !

**Les clients commandent-ils spontanément des vins d'Alsace, au restaurant, ou bien il faut parfois les guider un peu ?**

Les clients d'un certain âge n'ont pas toujours une image très juste des vins d'Alsace. Ils gardent ce souvenir d'autrefois et cette peur que le liquide prenne le pas sur le solide. C'est beaucoup moins vrai chez les jeunes, qui n'ont pas connu l'époque lointaine durant laquelle les vins d'Alsace étaient beaucoup plus formatés, et qui apprécient ces vins, notamment pour leur sucrosité et pour leur fruit, mais aussi pour leur grande diversité.